# Steam-N-Chips™ Smoker Kit Instructions

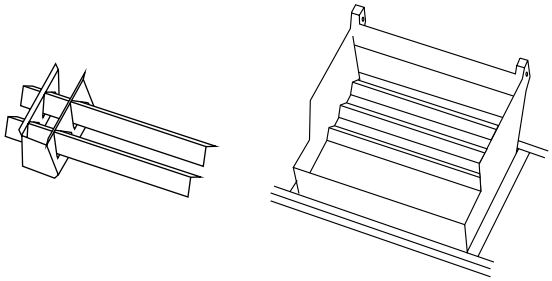
**DANGER**

**Do not use any flammable fluid in the Steam-N-Chips Smoker to ignite the wood. This could cause serious bodily injury.**

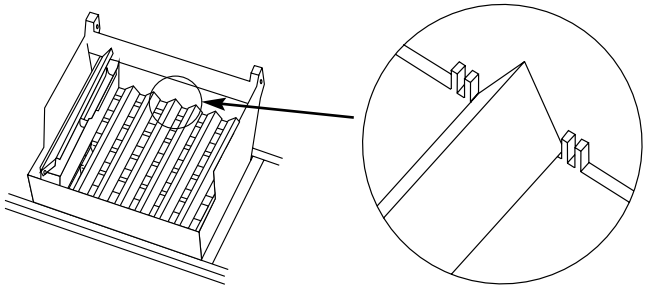
## Installation

You will need: Five long Flavorizer Bars, seven short Flavorizer Bars, Steam-N-Chips Smoker body, flue, water pan and cooking grate.

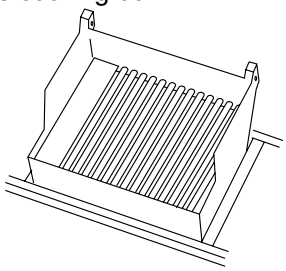
Place the three long Flavorizer Bars in the rear of the cooking box. Insert the remaining two bars through the Steam-N-Chips Smoker flue and set into place in the cooking box.



Set the short Flavorizer Bars in place in the upper positions in the cooking box. Set the Steam-N-Chips Smoker body on the flue and across the long Flavorizer bars. Place the Steam-N-Chips water pan in the body.

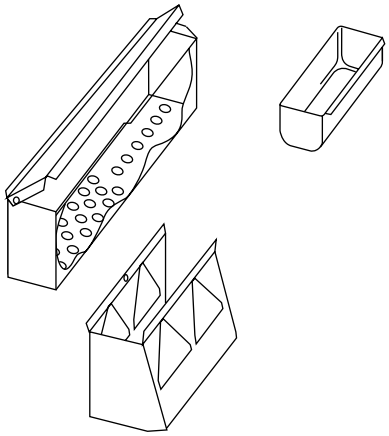


Set the cooking grates onto the ledges in the cooking box. The open "U" of the cooking grates goes down. The wide cooking grate goes to the right, narrow grate goes to the left side of the cooking box.



## Cooking

As a starting point, place a handful of FireSpice Chips or a few FireSpice Chunks in the bottom of the smoker. Since the chunks vary in size, place as many as you can in the smoker, allowing room for the water pan. As you gain experience in smoking, increase or decrease the amount of wood to suit your taste. Fill water pan, place it in the smoker and close the smoker lid.



Light the barbecue and preheat according to the Owner's Manual. Adjust the burners for cooking, MOM or LOL will be your best settings for long duration smoking. Smoke will start in approximately 10 minutes and last as long as 45 minutes. If you require more smoke flavor, refill the smoker with FireSpice Chips and /or Chunks and the water pan with water. Keep the lid of the barbecue closed while cooking.

*Note - After refilling smoker, smoke will take about 10 to 15 minutes to start again.*

## Cleaning

Before each use, empty the Steam-N-Chips Smoker of ash to allow proper air flow. Accomplish this by tapping the sides of the smoker and stirring the ashes so that they sift through the bottom and fall into the bottom tray of your barbecue. Remove bottom tray and empty.

*Note - Smoking will leave a "smoke" residue on the surface of the smoker. This residue cannot be removed and will not affect the function of the smoker. To a lesser degree a "smoke" residue will accumulate on the inside of your Weber Gas Barbecue. This residue need not be removed and will not adversely affect the function of your barbecue.*

# INSTRUCCIONES PARA EL KIT DEL AHUMADOR STEAM-N-CHIPS™

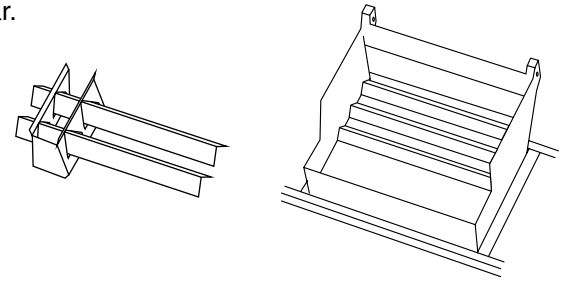
**PELIGRO**

**No use ningún líquido inflamable en el ahumador Steam-N-Chips al prender fuego a la madera, pues podría causar lesiones corporales graves.**

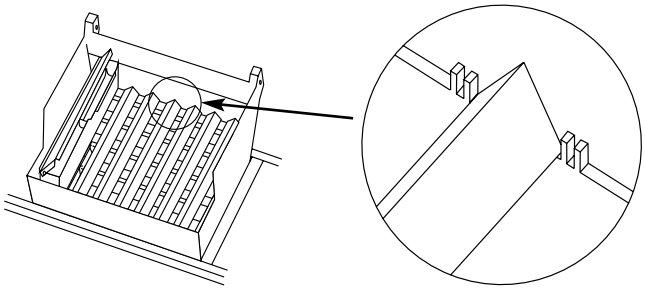
## Instalación

Necesitará: cinco varillas Flavorizer largas, siete varillas Flavorizer cortas, cuerpo del ahumador Steam-N-Chips, humero, bandeja para agua, y parrilla para asar.

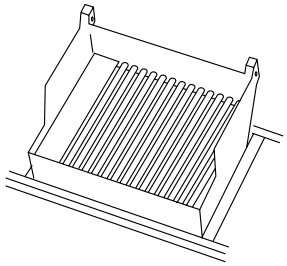
Coloque tres varillas Flavorizer largas en la parte trasera de la cámara para asar. Inserte las dos restantes varillas a través del humero del ahumador Steam-N-Chips y póngalo en su lugar en la cámara para asar.



Coloque las varillas Flavorizer cortas en su lugar en la posición superior de la cámara para asar. Coloque el cuerpo del ahumador Steam-N-Chips en el humero a través de las varillas Flavorizer largas. Coloque la bandeja para agua en el cuerpo.

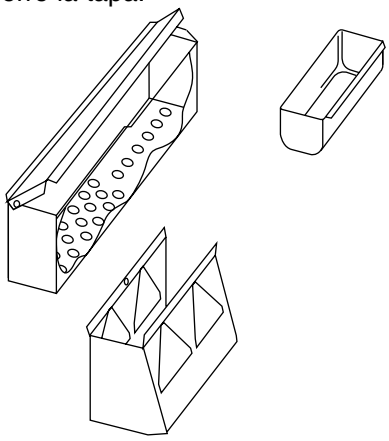


Ponga las parrillas para asar sobre los rebordes de la cámara para asar. La parte en “U” abierta de las parrillas para asar deberán colocarse mirando hacia abajo. La parrilla para asar ancha deberá colocarse a la derecha y la parrilla estrecha a la izquierda de la cámara para asar.



## Cómo se cocina

Como punto de arranque, ponga un puñado de astillas FireSpice o unos cuantos trozos de FireSpice en la parte inferior del ahumador. Como los trozos de madera varían en tamaño, coloque tantos como pueda en el ahumador, dejando espacio para poner la bandeja para agua. A medida que vaya adquiriendo experiencia en el ahumado de alimentos, aumente o disminuya la cantidad de madera que se adapte mejor a su propio gusto. Llene la bandeja para agua, colóquela en el ahumador y cierre la tapa.



Prenda fuego a la barbacoa y haga un precalentamiento de acuerdo con el Manual del Propietario. Ajuste los quemadores para cocinar: para un ahumado de larga duración las mejores posiciones serán MOM o LOL. El ahumado empezará aproximadamente a los 10 minutos y durará hasta unos 45 minutos. Si quiere lograr un mayor sabor ahumado, vuelva a llenar el ahumador con astillas o trozos FireSpice y eche agua en la bandeja para agua. Mantenga cerrada la tapa de la barbacoa mientras cocine.

*Nota - Después de volver a llenar el ahumador, el humo tardará entre 10 y 15 minutos en empezar de nuevo.*

## Limpieza

Antes de cada uso, quite toda la ceniza del ahumador Steam-N-Chips para lograr un flujo de aire apropiado. Para esto, golpee ligeramente los lados del ahumador y agite la ceniza para que pase por el fondo y caiga sobre la bandeja del fondo de la barbacoa. Quite la bandeja del fondo y vacíela.

*Nota - El ahumado deja un residuo de “humo” en la superficie del ahumador. Este residuo no se puede eliminar y no afectará el funcionamiento del ahumador. En un grado menor, el residuo de “humo” se acumula también en el interior de su barbacoa a gas Weber. No es necesario eliminar este residuo y no afectará adversamente el funcionamiento de su barbacoa.*

# KIT DE FUMOIR STEAM-N-CHIPS™
# MODE D'EMPLOI

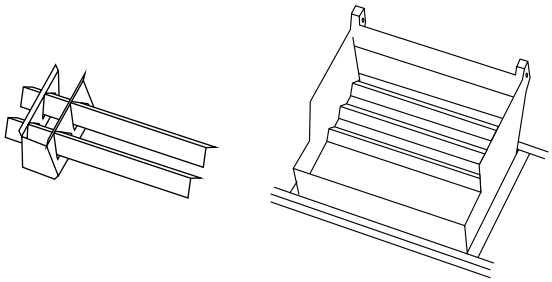
**DANGER**

**N'utilisez aucun liquide inflammable dans le fumoir Steam-N-Chips pour allumer le bois. Vous risqueriez de vous blesser gravement.**

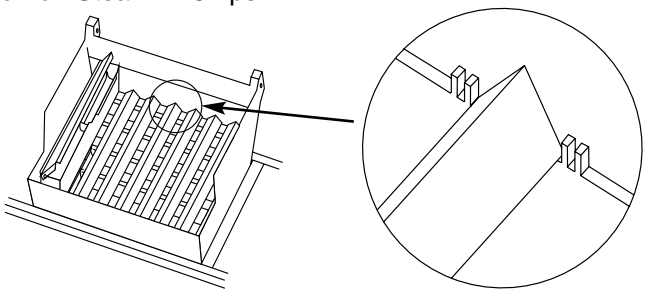
## Mise en place

Il vous faut: cinq barres Flavorizer longues, sept barres Flavorizer courtes, le fumoir Steam-N-Chips, le conduit de fumée, le bac à eau et la grille de cuisson.

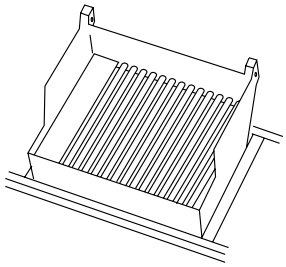
Placez trois barres Flavorizer longues à l'arrière du foyer. Insérez les deux autres par le conduit de fumée du fumoir Steam-N-Chips et mettez-les en place dans le foyer.



Mettez les barres Flavorizer courtes en place dans les positions supérieures dans le foyer. Placez le fumoir Steam-N-Chips sur le conduit de fumée, en travers des barres Flavorizer longues. Placez le bac à eau dans le fumoir Steam-N-Chips.

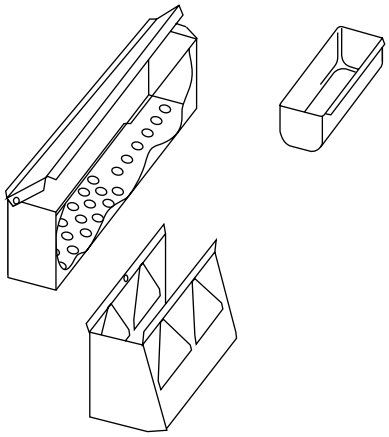


Placez les grilles de cuisson sur les rebords du foyer. L'ouverture des "U" des grilles de cuisson doit être tournée vers le bas. La grille de cuisson la plus large se place à droite et la plus étroite à gauche dans le foyer.



## Cuisson

Pour commencer, placez une poignée de copeaux FireSpice ou quelques tronçons FireSpice au fond du fumoir. Dans la mesure où la grosseur des tronçons varie, placez-en autant qu'il est possible dans le fumoir en laissant assez de place pour le bac à eau. Une fois que vous vous êtes familiarisé avec l'utilisation du fumoir, augmentez ou réduisez la quantité de bois en fonction de vos goûts. Remplissez le bac à eau, placez-le dans le fumoir et fermez le couvercle de celui-ci.



Allumez le barbecue et faites-le chauffer conformément au Guide de l'utilisateur. Réglez les brûleurs pour cuire; MOM (Moyen-Eteint-Moyen) ou LOL (Minimum-Eteint-Minimum) sera le réglage le mieux adapté au fumage de longue durée. La fumée commence à apparaître au bout de 10 minutes et peut durer jusqu'à 45 minutes. Si vous désirez une saveur de fumé plus prononcée, remplissez de nouveau le fumoir de copeaux et/ou de tronçons FireSpice et le bac d'eau. Laissez le couvercle du barbecue fermé lorsque vous cuisez.

*Remarque - Une fois que vous avez rempli le fumoir, il faudra de 10 à 15 minutes à la fumée pour réapparaître.*

## Nettoyage

Avant chaque utilisation, videz le fumoir Steam-N-Chips des cendres qu'il contient pour permettre à l'air de circuler correctement. Pour ce faire, frappez les côtés du fumoir et secouez les cendres pour les faire tomber par le bas dans le plateau inférieur de votre barbecue. Retirez ce plateau et videz-le.

*Remarque - Le fumage laisse un résidu de fumée à la surface du fumoir. Ce résidu ne peut être éliminé et n'affecte pas le fonctionnement du fumoir. Un résidu de fumée s'accumule en moindre quantité sur l'intérieur de votre barbecue à gaz Weber. Il n'est pas nécessaire de l'éliminer et il n'affecte en rien le fonctionnement de votre barbecue.*

# ANLEITUNGEN FÜR DAS STEAM-N-CHIPS™ RÄUCHER-KIT

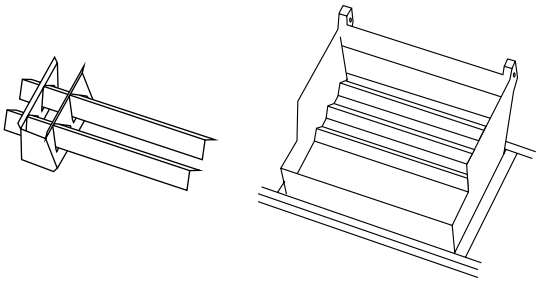
## VORSICHT

**Zum Anzünden des Holzes im Steam-N-Chips Räuchergerät keine zündfähigen Flüssigkeiten verwenden, da dies zu ernsthaften Verletzungen führen könnte.**

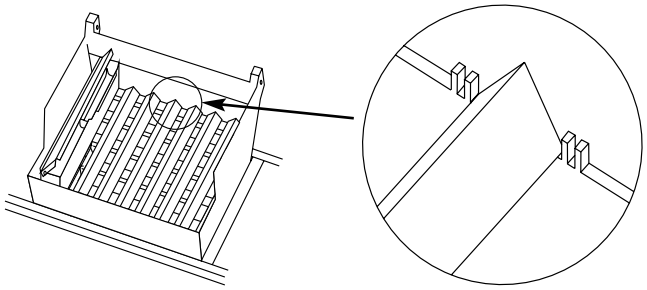
## Montage

Sie benötigen: Fünf lange Flavorizer-Stäbe, sieben kurze Flavorizer-Stäbe, Steam-N-Chips Räuchergerät, Flammenleiter, Wasserschale und Grillrost.

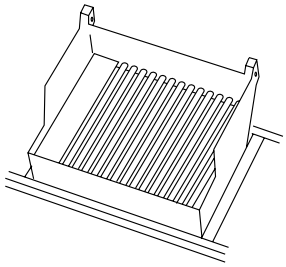
Die drei langen Flavorizer-Stäbe hinten in die Grillkammer setzen. Die restlichen beiden Stäbe durch den Flammenleiter schieben und in die Grillkammer setzen.



Die kurzen Flavorizer-Stäbe in die oberen Positionen in der Grillkammer setzen. Das Steam-N-Chips Räuchergerät auf den Flammenleiter und über die langen Flavorizer-Stäbe stellen. Die Wasserschale in das Räuchergerät setzen.

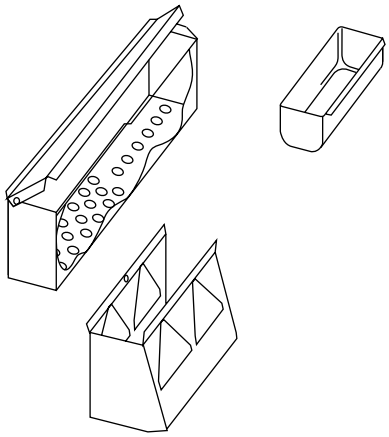


Die Grillroste auf die Leisten in der Grillkammer setzen. Das offene “U” der Grillroste zeigt nach unten. Der breite Grillrost wird auf der rechten, der schmale Grillrost auf der linken Seite der Grillkammer eingesetzt.



## Grillen

Zunächst eine Handvoll FireSpice Holzspäne oder einige FireSpice Holzstücke unten in das Räuchergerät geben. Da die Holzstücke unterschiedlich groß sind, so viele wie möglich in das Räuchergerät legen, aber genügend Platz für die Wasserschale lassen. Mit etwas Erfahrung werden Sie schnell feststellen, ob Sie für Ihren Geschmack mehr oder weniger Holzstücke brauchen. Die Wasserschale füllen, in das Räuchergerät setzen und den Deckel des Räuchergerätes schließen.



Den Grill entsprechend dem Bedienungshandbuch anzünden und vorwärmen. Die Brenner für Grillen einstellen - MOM oder LOL sind die besten Einstellungen für langes Räuchern. Nach ca. 10 Minuten entwickelt sich Rauch und bleibt bis zu 45 Minuten vorhanden. Wenn Sie den Räuchergeschmack verstärken möchten, das Räuchergerät nochmals mit FireSpice Holzspänen und/oder Holzstücken und die Wasserschale mit Wasser füllen. Den Grilldeckel während des Garens geschlossen lassen.

*Hinweis: Nachdem das Räuchergerät nachgefüllt wurde, dauert es 10 bis 15 Minuten, bis sich erneut Rauch entwickelt.*

## Reinigen

Vor jedem Gebrauch die Asche aus dem Steam-N-Chips Räuchergerät entfernen, damit der Luftstrom nicht behindert wird. Hierzu leicht an den Seiten des Räuchergerätes entlang klopfen und die Asche bewegen, so daß sie durch den Boden in die Bodenschale des Grills fällt. Die Bodenschale herausnehmen und reinigen.

*Hinweis: Beim Räuchern lagert sich “Rauch” auf der Oberfläche des Räuchergerätes ab. Diese Ablagerung läßt sich nicht entfernen, beeinträchtigt jedoch keineswegs die Funktionsfähigkeit des Räuchergerätes. Weniger starke “Rauchablagerungen” bilden sich auch im Inneren Ihres Webers Gasgrills. Diese Ablagerungen brauchen nicht entfernt zu werden, da sie die Funktionsfähigkeit Ihres Grills nicht beeinträchtigen.*